[**Pyramide de bonbons**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321336/1136993196/pyramide_de_bonbons.shtml)**note_5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Pyramide de bonbons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321336/1136993196/pyramide_de_bonbons.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 45 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 45 mn |   **Pour 12 personnes :**   chamollows   fraises tagada   et divers bonbons mous   cône en polystyrène   papier aluminium   piques en bois | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Recouvrir le cône de papier aluminium. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Piquez les bonbons avec des piques en bois et enfoncez-les dans le cône en  créant le motif de votre choix. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Si vous préparez cette pyramide à l'avance, recouvrez-la de film étirable afin que les bonbons ne se dessèchent pas | |